



Polo Scolastico di Valle – Ente Capofila Comune di Netro  
*Comuni di Netro, Donato, Graglia, Muzzano*

ALLEGATO A: “RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO”

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

“POLO SCOLASTICO DI VALLE”,

ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

EVENTUALE RINNOVO ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027

Polo Scolastico di Valle – Ente Capofila Comune di Netro  
*Comuni di Netro, Donato, Graglia, Muzzano*

## **1. Tipologia dell'appalto.**

L'appalto oggetto della presente relazione è un **appalto di servizi** come definito dall'Allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Categoria di servizi: Servizi alberghieri e di ristorazione.

Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

Codice NUTS: ITC13

## **2. Premessa**

A seguito dell'approvazione del Protocollo d'Intesa tra i Comuni di Muzzano, Graglia, Netro e Donato nell'ambito del complesso scolastico in Graglia denominato "Scuola di Valle" per la gestione dei servizi educativi e scolastici, il Comune di Netro è stato individuato come capofila per quanto concerne la gestione del servizio mensa.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole primaria e secondaria di primo grado di Graglia, secondo le prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, presso la sede sotto indicata:

Polo scolastico di Valle:

presso Regione Merletto, n. 2, 13895 GRAGLIA (BI)

Il servizio sarà affidato per 3 anni scolastici dal 01/09/2022 fino 30/06/2025. Al termine del periodo contrattuale l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di ulteriori due anni scolastici dal 01/09/2025 al 30/06/2027 (rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto), più eventuale proroga tecnica.

## **3. Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali.**

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza scolastica, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Piemonte, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli istituti, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per vacanze.

Il servizio ha per oggetto:

- a. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b. la preparazione dei pasti richiesti rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata, presso un Centro Cottura, avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, e introdurre i cibi in idonei contenitori per il trasporto;
- c. il trasporto, la consegna, la suddivisione ed il porzionamento in loco dei pasti, nel rispetto della normativa AntiCovid-19 e ss.mm.ii.;
- d. la fornitura di un frutto di stagione e sue varianti, quale merenda di metà mattina;
- e. il pasto dovrà comprendere un primo piatto, un secondo, un contorno, un panino, un frutto qualora il medesimo non venga fornito come merenda;
- f. predisporre, la carta dei menù, approvata dall'ASL BI, contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto della tabella dietetica redatta dall'Azienda Sanitaria Locale competente;
- g. lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune;
- h. il servizio di pulizia dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione. Per tutto quanto non espressamente citato si rimanda alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

#### **4. Obiettivi da perseguire e standard di qualità.**

Il servizio di mensa scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola a tempo pieno. Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometro zero. E' indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

#### **5. Pasti, menù e diete.**

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. L'Impresa Appaltatrice, nel prosieguo indicata come I.A., dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; la I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante di seguito indicata come S.A., o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto. Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

#### **6. Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.**

##### SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

La ditta dovrà mantenere l'utilizzo del sistema informatico attualmente utilizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla relativa rendicontazione, con le modalità attualmente in uso.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio. La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili. Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

La Ditta dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;
- l'invio di SMS (costo a carico della Ditta) e/o e-mail all'utente, al raggiungimento della soglia di n. 4 pasti residui;
- la comunicazione mensile alla S.A. dei nominativi degli utenti che hanno usufruito del servizio mensa e gli eventuali insolventi.

#### **7. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.**

L'importo stimato per la durata dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. è pari a € **€ 503.727,00** =IVA esclusa (comprensivi di € 867,00= per oneri di sicurezza interferenziali, non soggetti a ribasso), determinato dall'importo del pasto, quantificato in € 5,80 (come di seguito dettagliato), per un numero di pasti previsti (n. 17.340 su base annua, calcolati in via presuntiva dall'Amministrazione comunale sulla base della media degli alunni iscritti negli ultimi due anni scolastici e delle esigenze allo stato conosciute, per le tre annualità previste dall'appalto oltre ad eventuale rinnovo di ulteriori due annualità) per il servizio da affidare.

Il costo unitario del pasto posto a base di gara è stato determinato in € **5,80**= oltre a IVA di legge. Tale importo comprende tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso le scuole primaria e secondaria di Graglia, con esclusione degli oneri di sicurezza;

#### **PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.**

Costo pasto € 5,80=oltre Iva x n. pasti 17.340 (pasti annuali stimati sulla base degli alunni iscritti negli ultimi due anni scolastici) = € 100.572,00 oltre Iva, annui.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale e rinnovo, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016), viene determinato come segue:

Oggetto dell'Appalto	Base annua (esclusa Iva)	Valore del triennio di durata iniziale del contratto	Valore eventuale rinnovo	Valore massimo stimato dell'appalto (esclusa Iva)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 100.572,00	€ 301.716,00	€ 201.144,00	<u>€ 502.860,00</u>

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio è così desunta:

QUADRO ECONOMICO		
A	<b>IMPORTO ESECUZIONE SERVIZIO</b>	
A1	Importo corrispettivo dei servizi (al netto di IVA)	€ 502.860,00
A2	Oneri della sicurezza (€ 0,01 pasto x n. pasti 5 anni)	€ 867,00
<b>TOTALE "A"</b>		<b>€ 503.727,00</b>
B	<b>SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE</b>	
B1	IVA al 4%	€ 20.114,40
B2	Incentivo di cui all'art. 113 D.lgs. 50/2016 e agli artt. 15, 16 del Regolamento Comunale per gli incentivi per funzioni tecniche, approvato con D.G.C 67/2019 (1%)	€ 5.037,27
B3	Contributo Anac	€ 375,00
B4	Imprevisti	€ 346,33
<b>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE B</b>		<b>€ 25.873,00</b>
<b>TOTALE GENERALE A+B</b>		<b>€ 529.600,00</b>

**8. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio.**

**Prefigurazioni essenziali:**

**Forma della procedura**

- procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'articolo 1, comma 2 lett. b) dell'articolo del Decreto-Legge n. 76/2020 s.m.i. mediante ricorso alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Biella

**Criteri di aggiudicazione**

- L'appalto sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

- OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)
- OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

**A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica.**

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà attribuito sulla scorta dei seguenti criteri e sub-criteri, mediante il criterio aggregativo compensatori ai sensi dell'allegato P del D.P.R. n. 207/2010 confermato anche dalle Linee Guida Anac attuative del D.Lgs. 50/2016:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 20
2. Forniture di qualità	Punteggio max 35
3. Educazione alimentare, comunicazione utenza e rispetto ambientale	Punteggio max 5
4. Vicinanza dei locali di preparazione al luogo di consegna	Punteggio max 10

La Commissione utilizzerà i seguenti elementi di valutazione:

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Modesto	0,2
Assente o irrilevante	0,0

Nella valutazione dell'offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub-criteri ed i sub-pesi di seguito specificati:

GESTIONE DEL SERVIZIO		
CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA		
Titolo di proprietà o di disponibilità		La mancanza è causa di esclusione
<b>1)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Punteggio max 20</b>
<b>1.1</b>	Saranno valutate le tecniche, le modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che la ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. A tal fine dovranno essere valutati: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano trasporto e distribuzione pasti</li> <li>- Unità di personale utilizzate giornalmente, distinti per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate</li> <li>- Piano di sanificazione locali e smaltimento rifiuti</li> </ul>	Punteggio da 0 10 punti
<b>1.2</b>	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio	Punteggio da 0 5 punti
<b>1.3</b>	Piano controlli igienico-sanitari: L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori.	Punteggio da 0 5 punti
<b>2)</b>	<b>FORNITURE DI QUALITA'</b>	<b>Punteggio max 35</b>
<b>2.1</b>	Utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione) con particolare riferimento ai prodotti provenienti dai sistemi della filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Punteggio da 0 20 punti
<b>2.2</b>	Utilizzazione di ulteriori prodotti biologici tipici e tradizionali e a Km zero rispetto a quelli richiesti nel capitolato: Il punteggio sarà graduato: in base al numero dei seguenti gruppi alimentari: legumi, olio, frutta, verdura fresca, verdura gelo, uova.	Punteggio da 0 15 punti
<b>3</b>	<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE</b>	<b>Punteggio max 5</b>
<b>3.1</b>	Iniziative di educazione alimentare e Progetti di comunicazione con l'utenza	Punteggio da 0 2 punti

3.2	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	Punteggio da 0 a 3 punti
4	<b>VICINANZA DEI LOCALI DI PREPARAZIONE AL LUOGO DI CONSEGNA</b>	<b>Punteggio max 10</b>
4.1	I locali adibiti alla preparazione degli alimenti devono essere collocati quanto più possibile nelle vicinanze delle scuole per garantire una conservazione ottimale dei pasti	Punteggio da 0 a 10 punti
<b>TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA</b>		<b>PUNTI MAX 70</b>

L' Offerta Tecnica consta in una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione e dovrà svilupparsi secondo una struttura a indice in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

La Commissione per l'attribuzione del punteggio degli elementi di valutazione qualitativi opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

**C(a) =  $\sum_n [W_i * V(a)_i]$**  dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

$\sum_n$  = sommatoria

n= numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub>= peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

In base alla documentazione che costituisce "l'offerta tecnica", a ciascun elemento di valutazione è attribuito da ciascun commissario con un punteggio variabile tra 0 e 1.

I coefficienti per la valutazione dei sub-elementi V(a)<sub>i</sub> di natura qualitativa verranno determinati con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari".

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub-elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub-elemento sarà moltiplicato per il relativo sub-peso al fine di ottenere il punteggio definitivo per il singolo sub-criterio.

Saranno ammessi alla fase successiva della gara i concorrenti che avranno ottenuto almeno 49 punti.

#### **B) Modalità di valutazione dell'offerta economica.**

L'offerta economica dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo complessivo. Ai fini dell'assegnazione del punteggio previsto per l'offerta economica (30 punti) il coefficiente 30 verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il ribasso maggiore, secondo la formula "concava alla migliore offerta" resa disponibile dalla strumentazione del sito MEPA.

Alle ditte verrà attribuito un punteggio quindi secondo la seguente formula:

$$Pe = 30 \times (R/Rmax)$$

Dove

R= ribasso rispetto alla base d'asta (soglia)

Rmax= ribasso più elevato (prezzo più basso) tra quelli offerti in gara

**C) Punteggio minimo da raggiungere, valutazione delle offerte anomale.**

Condizione essenziale per l'aggiudicazione dell'appalto è la sussistenza delle seguenti condizioni:

- Raggiungimento di un punteggio minimo di 49/70 relativamente al merito tecnico;
- Offerta economica non individuata come anormalmente bassa;

Laddove le due condizioni di cui sopra non fossero conseguite, il Concorrente verrà escluso dalla procedura.

Relativamente ai criteri di individuazione e verifica delle offerte anormalmente basse si applicano le previsioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione del servizio alla ditta che ha ottenuto complessivamente il punteggio più alto nella valutazione della qualità tecnica.

La gara sarà aggiudicata anche in caso di un'unica offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 comma 6 del Codice.

La stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione laddove nessuna offerta risulti idonea. Verranno altresì considerate nulle le offerte condizionate e/o con riserva.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Geom. Roberta Mazzetto

---